

Receta de Pastel Vegetal

14 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana, os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras, esta vez nos llega desde **Madrid** y es un **Pastel Vegetal**, muy adecuado para cualquier ocasión, además muy fácil de preparar y muy rico para comidas o cenas rápidas, muchas gracias a **Beni Hernanz** por enviárnosla.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (un paquete grande)
- Mayonesa casera
- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Tomate frito (uno o dos brik)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Lechuga (una)
- Zanahoria rallada hervida (un tarro de cristal)
- Aceitunas sin hueso (dos bolsas)

Modo de Preparación

1. Forrar una bandeja cuadrada con papel de aluminio y colocar una base de pan de molde, cubriendo toda la bandeja, untar con mayonesa casera y poner lechuga picadita encima
2. Poner otra capa de pan de molde
3. Mezclar el atún con el tomate frito y extender la mezcla por encima del pan de molde
4. Colocar otra capa de pan y untar con mayonesa
5. Poner el resto de la lechuga picadita encima y cubrir con la zanahoria rallada
6. Poner las aceitunas deshuesadas por encima
7. Cocer los huevos, pelarlos y trocear
8. Colocar al lado del pastel o por encima según vuestro gusto
9. Servir frío y....buen provecho!!!